

COMMUNIQUÉ

Cenorando,[®] l'échappée belle

« L'ENOTOUR, C'EST UNE ALCHIMIE ENTRE LA DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE
VINICOLE DE L'HÉRAULT ET SES PLUS BEAUX PAYSAGES. QUAND LA RANDONNÉE
RENCONTRE LES VIGNOBLES D'EXCELLENCE ET L'INNOVATION DE SON TERROIR.
JE VOUS INVITE À VIVRE CETTE EXPÉRIENCE UNIQUE EN HÉRAULT »

Kléber Mesquida
Président du Département de l'Hérault



CENORANDO® | HÉRAULT

Hérépian, la vallée des arômes

14,5 KM • 4 H 30 • DIFFICULTÉ MOYENNE

Bienvenue dans les Cévennes méridionales, dans le nord-ouest du département de l'Hérault. Dans ce Parc naturel régional du Haut Languedoc qui subit les affres du changement climatique, ce territoire d'altitude (entre 200 et 650 m) fait figure de privilégié. Autour de trois vallées – la Mare, la Jaur et l'Orb –, cernée par le Caroux, la Montagne Noire et l'Escandorgue, l'IGP Haute Vallée de l'Orb (1 400 hectares) est une immensité de collines, de vallons, de plateaux, de rivières, de sources naturelles où la vigne se fraye un chemin entre les arbousiers, les chênes verts, les châtaigniers, les cerisiers, les pêchés et les abricotiers. Une richesse et une étendue qui en font le deuxième territoire IGP de l'Hérault. Raisin sur le gâteau, elle est la seule région viticole où, dans un rayon de 10 kilomètres, on rencontre presque tous les types de sols : schistes, gneiss, granites, basaltes, moraines gréseuses, argiles calcaires, graves alluvionnaires, grès, etc. Dotée d'un climat méditerranéen frais et bien arrosé, il y règne une amplitude thermique idéale pour la maturité des raisins. Un méso-climat qui donne ce caractère si fin et vif aux vins locaux. On vous emmène ? Prenez de bonnes chaussures !



Cave coopérative d'Hérépian

Point de départ de l'Cenorando®, les Coteaux de Capimont, c'est avant tout un gros domaine avant d'être une coopérative : 70 adhérents, 300 hectares de vigne et 16 000 hectolitres en moyenne avec le blanc et le rosé en étendards. Créée en 1939, la structure, présidée par Philippe Coste, a été l'une des premières à planter du chardonnay, dans les années 1980, avec le succès que l'on connaît maintenant. C'est pourtant un rouge, Les Nuits Bleues 2022 (Haute Vallée de l'Orb, 6,80 €), à base de marselan, syrah et merlot, qui mérite une petite halte rafraîchissante. D'ailleurs, le caveau est ouvert de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h du lundi au samedi. Dégustations possibles sur place et accueil de groupes sur réservation.

34600 Hérépian – 04 67 95 03 53
coteaux-capimont.fr

Musée de la Cloche et de la Sonnaïlle

À deux pas de la coopérative, le musée de la Cloche et de la Sonnaïlle, bâti sur le site de l'ancienne gare d'Hérépian, vous conte les secrets de fabrication des sonnaïlles (cloches pour animaux), des clarines, des grelots et des cloches d'église. Une salle est également réservée à la musicalité grâce à une acoustique de qualité. L'établissement se veut didactique, ludique et interactif (ici, on peut toucher les cloches !) avec des escape games et des ateliers. À noter que le musée est accessible à tous (handicap moteur, mental ou visuel) et qu'il est particulièrement adapté pour les personnes malvoyantes et non voyantes (marquage au sol, cartels en braille, audioguide pour une visite en totale autonomie). Gratuit pour les moins de 7 ans. Incontournable !

34600 Hérépian – 04 67 95 39 95
museeherepian@grandorb.fr



Charcuterie Cabrié Michel Aninat MOF 2023

Avant de vous lancer dans l'Cenorando®, on vous conseille un arrêt « victuailles » pour le casse-croûte du midi du côté de la charcuterie Cabrié, tenue par Michel Aninat, élu MOF Charcutier Traiteur 2023. En plus d'être une sacrée personnalité, l'homme de 55 ans, accompagnée de sa femme, Virginie, et de son fils Guilhem, est un spécialiste de la charcuterie de montagne avec notamment le malfoutu, un saucisson sec délicieux créé par Marthe, sa grand-mère. Particularité de la maison, la salaison qui est effectuée dans un séchoir en bois de pin à plus de 900 mètres d'altitude, bénéficiant des vents du Languedoc. Ouverture du mardi au dimanche matin, de 8 h à 12 h 30 et de 16 h à 19 h. Il vous manque du pain ? Juste à côté, la boulangerie La Petrie saura y répondre.

34600 Hérépian – 04 67 95 14 95
charcuterie-montagne-cabrie.fr



Mas des Mesures/Mas de l'Ametlier/ Domaine Jouvét

Après avoir emprunté le chemin de l'ancien relais et monté environ sur 4 ou 5 kilomètres, vous arrivez au Pradal, où plusieurs vigneronns vous attendent. Le Mas des Mesures, de Vincent Augé et de sa compagne, Jennifer, propose des vins nature éclatants avec notamment la cuvée Claparèdes (IGP Haute Vallée de l'Orb, 17 €), un rouge à dominante de grenache qui explose de fruits rouges et de fraîcheur. En continuant dans le village, vous croiserez sûrement Henri Cros, du Mas de l'Ametlier, qui est en train de passer la main à Gaël, du Domaine Jouvét. Deux profils, deux générations, mais un point commun : la générosité. À tester, le chardonnay Louna (IGP Haute Vallée de l'Orb, 8 €), du premier, très aromatique et plein de peps, contre celui, plus riche, volumineux et gras du deuxième, La Boudègue (IGP Haute Vallée de l'Orb, 15 €).

Mas des Mesures – 34600 Le Pradal – 07 61 08 36 35 – masdesmesures.com

Mas de l'Ametlier – 34600 Le Pradal – 04 67 23 18 46

Domaine Jouvét – 34260 La Tour-sur-Orb – 06 49 76 02 03 – domainejouvet.com

Villemagne-l'Argentière, bourg abbatial

L'itinéraire vous emmène ensuite dans le charmant village de Villemagne-l'Argentière, joyau du Moyen Âge avec ses vieilles pierres et plusieurs monuments classés comme les églises Saint-Martin, Saint-Majan et Saint-Grégoire, la tour de Mirande ou encore le magnifique hôtel des monnaies de style gothique. À côté de l'abbaye bénédictine, mentionnée en 819, l'auberge est un arrêt gastronomique de qualité (aubergeabbaye.com/04.67.95.34.84). Le moment est venu de remplir votre gourde dans des toilettes ouvertes au public avant de traverser la passerelle qui surplombe la Mare et de commencer la montée vers le causse de Villemagne.

34600 Villemagne-l'Argentière – villemagne-largentiere.fr



Les capitelles, richesse patrimoniale

Après une montée de quelques kilomètres qui fait transpirer à grosses gouttes, le paysage change d'un coup quand on arrive sur le causse de Villemagne. L'immersion en plein cœur de terrasses en pierres sèches, de clapas, de mazets et de capitelles est un éblouissement. On retrouve d'ailleurs à cette occasion Philippe Coste, le président de la cave d'Hérépian, devant une de ses vignes de chardonnay. Il évoque cette richesse patrimoniale qu'il prend soin d'entretenir. « *C'est un vrai trésor, monté pierre par pierre par nos ancêtres sans utiliser le moindre mortier pour assurer la solidité. Cela démontre l'adaptation de l'homme au milieu naturel quand l'innovation n'en était qu'à ses balbutiements* », confie-t-il avec un brin d'émotion. Puis vient le moment de redescendre direction la voie verte qui vous ramène jusqu'à Hérépian. Cette dernière, créée sur l'ancienne voie de chemin de fer, est surnommée « Passa Pais » (« passe-pays » en occitan) puisqu'elle relie Bédarieux à Mazamet, dans le Tarn.

Association Pierres Sèches – 06 78 98 82 44 – pierres.vie@gmail.com

Renseignements : herault-tourisme.com

Retrouvez tous les itinéraires labellisés FFRandonnée, dont les CEnorandos®, sur l'application gratuite MaRando®.

Tour de l'Orb | III

CENORANDO® | HÉRAULT

La Livinière, le Minervois à cru

13 KM • 3 H 30 • FACILE

Le fameux clocher à dôme carré de l'église Saint-Étienne, symbole et emblème du cru La Livinière (445 ha, 8 700 hl), regarde droit dans les yeux la Montagne Noire, bordure méridionale du Massif central et barrière climatique du vignoble. C'est au cœur de ce terroir composé d'une mosaïque de sols (terrasses caillouteuses, grès, argilo-calcaires, schistes...), vestiges de bouleversements géologiques, que l'Cenorando® vous propose une balade bucolique où il faudra chausser vos plus confortables baskets. Un parcours jalonné de points de vue magnifiques, de vignes anciennes, de cépages uniques, d'une riche biodiversité et d'un patrimoine chargé d'histoire où la pierre est partout. L'occasion aussi de mettre un pied dans la première appellation village reconnue du Languedoc, en 1999. Un vignoble qui s'étend sur six communes de l'Hérault (Félines-Minervois, La Livinière, Siran, Cesseras, Azillanet) et de l'Aude (Azille). Et pourquoi pas goûter ces vins d'une fraîcheur et d'une élégance folle ? Pour vous lancer, il suffit de suivre « le phare du cru » et de vous laisser guider par vos émotions (et le fléchage, tout de même !).



Cave coopérative Alliance Minervois, Cella Vinaria

Garez-vous sur le parking de la Cella Vinaria, l'un des cinq caveaux de cette coopérative, et, avant de mettre votre costume de randonneur, prenez le temps d'aller jeter un œil à la gamme de cette véritable institution locale : 450 adhérents, 3 000 hectares et un secteur de ramassage gigantesque pour une production d'environ 180 000 hectolitres, dont 10 % de bio. C'est d'ailleurs une cuvée en AB et vinifiée sans sulfites qu'il faut absolument tester : Naturaallis 2019 (AOP Minervois-La Livinière, 16 €) est une petite gourmandise qui explose en bouche sur la cerise et les épices. Si vous voulez ramener un petit souvenir, le caveau est ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Avec un peu de chance, vous croiserez la route de Guy Sabarthès, président du cru et vice-président de la cave, qui est à l'origine de bien des évolutions dans le vignoble. C'est aussi lui qui a œuvré pour créer l'Cenorando®.

34210 La Livinière – 04 68 91 22 61 – allianceminervois.com

IV | Tour de Vins

Calade et capitelles

Après avoir traversé les jardins de La Livinière, vous passez devant le caveau du château Faiteau et empruntez le chemin des Planels. C'est alors que vous tombez sur une calade, une rue pentue de pierres et de pavés, symbole des voies d'un autre temps. La suite vous mène aux premières vignes, le long d'un magnifique mur de pierres sèches et, dans votre dos, la vue sur le clocher est fabuleuse. Poursuivez votre chemin jusqu'à une route qui s'élève et qui vous plonge quasiment nez à nez avec une première capitelle, remarquablement entretenue, assez haute, avec une entrée triangulaire. Elle servait autrefois à abriter un âne ou un cheval. Vous croiserez encore nombre de richesses patrimoniales tout au long du parcours. À noter également la présence nombreuse d'oliviers. L'oléiculture est en plein essor : quatre domaines du village produisent leur propre huile d'olive.



Conservatoire des cépages

Après avoir croisé le Clos d'Ora, de Gérard Bertrand, et admiré un point de vue sur Félines-Minervois, le conservatoire des cépages vous tend les ceps. Voilà un trésor bien camouflé au milieu d'un océan de vignes : 745 souches, 42 cépages et 68 clones sont répartis depuis 2004 sur cette parcelle du lieu dit les Gassortes, œuvre collective qui a débuté à la fin des années 1990. Gérée par une association et cultivée par deux viticulteurs, elle est un vrai patrimoine génétique viticole comme on en trouve peu. L'observation permet de suivre précisément les comportements végétatifs de chacun et de constituer des réservoirs de diversification et/ou d'adaptation des encépagements aux problématiques climatiques. Une autre parcelle « vitrine » a été disposée à côté du moulin à vent de Félines, restauré en 2000. Tout au long de l'année, les écoles y trouvent un terrain de pédagogie plus qu'intéressant.

Association du conservatoire de cépages en Minervois – 11200 Homs – 04 68 27 80 00



Château Sainte-Eulalie

Comment ne pas prendre le temps d'une pause chez Isabelle et Laurent Coustal, les propriétaires du domaine (34 ha) depuis 1996 ? De toute façon, vous passez forcément devant le caveau de vente (ouvert du lundi au samedi l'été) ; ce serait dommage de manquer la dégustation de La Cantilène 2020 (AOP Minervois-La Livinière, 16,50 €), qui fait la renommée du château Sainte-Eulalie. Un vin délicat aux tanins souples et à l'élégance folle. En plus, ils ont quelques vieux millésimes à la vente. Et si vous voulez en savoir plus sur le cru La Livinière, Isabelle Coustal est l'ancienne présidente, elle aura forcément réponse à vos questions. À noter : le millésime 2023 du domaine sera labellisé bio.

34210 La Livinière – 04 68 91 42 72 – chateausainteulalie.com

Restaurant Les Meulières

La fin du parcours est exigeante mais le passage aux Meulières va vous permettre de recharger les batteries. Le restaurant, créé en 2009 par Jonathan Plieu, vient de s'agrandir (80 places à l'intérieur et 120 en terrasse) et d'élargir son offre (restauration, traiteur et cave à vin au prix caveau). Si vous aimez la seiche persillée ou le duo d'agneau d'Occitanie, c'est ici qu'il faut venir. Les menus de midi sont plus qu'abordables (17,90 € ou 22,90 € avec entrée, plat, dessert, 10 € le menu enfant) et le propriétaire, qui adore mettre en valeur les vins locaux, propose près de 80 références en trois couleurs sur le Minervois et La Livinière. Si vous préférez un snack, la boulangerie voisine Au bon pain peut vous rassasier avec toutes sortes de sandwiches ou de tartines.

34210 La Livinière – lesmeulieres.fr



Renseignements : herault-tourisme.com

Retrouvez tous les itinéraires labellisés FFRandonnée, dont les CEnorandos®, sur l'application gratuite MaRando®.

Tour de l'Herault | V

CENORANDO® | HÉRAULT

Sur les pas de Mademoiselle Florensac

12 KM • 3 H • FACILE

Au cœur de l'AOP Picpoul de Pinet, plus grande et seule appellation de vin blanc sec tranquille du Languedoc, le vignoble de Florensac est historiquement l'un des plus anciens de la façade méditerranéenne. Transversale, de part en part, la via Domitia atteste de la présence de la vigne dans les six communes de l'appellation (Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet et Pomérols) dès l'époque romaine. Sur place, un territoire de garrigues s'étend de l'emblématique lagune de Thau et la Méditerranée au sud, à la vallée de l'Hérault au nord. Un terroir propice aux cépages autochtones blancs comme l'incontournable piquepoul, longtemps oublié (ou cantonné à un accord avec des fruits de mer) et devenu aujourd'hui l'emblème du renouveau de cette jeune AOP qui vient de fêter ses 10 ans d'existence. Par l'effet combiné d'un microclimat et d'influences marines, on y retrouve des vins au profil iodé, salin, frais, marqueur de ces grands blancs languedociens. Sur ce parcours, où l'on chemine de pioch en pioch, on découvre la richesse patrimoniale de vestiges très anciens témoignant de l'occupation humaine au paléolithique. Au sommet, le pioch de My, crête orientée est-ouest, offre de beaux belvédères pour admirer cette région riche en découvertes. On vous a convaincu ? Alors suivez les pas de Mademoiselle Florensac !



Cave coopérative Florès

Point de départ du circuit, la cave des vignerons de Florensac, fondée en 1934, est une véritable institution. Résolument contemporaine, la coopérative de 80 adhérents (40 000 hl de production moyenne, dont 70 % de blancs et 20 % de rosés) a réorienté sa stratégie en 2017 avec l'arrivée combinée de Marc Carda, son président, et de Stéphane Roques, son directeur. Résultat : une métamorphose avec une notoriété grandissante via l'export, une nouvelle marque (Florès), des engagements vertueux (traitements bio, propre parc photovoltaïque, confusion sexuelle, zéro herbicide et pesticide) et une production qui a presque quadruplé en six ans (environ 1 million de cols aujourd'hui). Sur place, rendez-vous au cœur du caveau flamant neuf (ouvert tous les jours !), dans lequel on peut déguster toute la gamme autour d'un comptoir où l'on prend plaisir à s'accouder. L'occasion de tester le fameux piquepoul dans plusieurs millésimes et notamment un 2020 dans la gamme Sélection (AOP Picpoul de Pinet, 14 €) d'une tension et d'une acidité déconcertantes.

34510 Florensac – 04 67 77 00 20 – www.vigneronsdeflorensac.com

La via Domitia

Après cette pause rafraîchissante, il est grand temps d'aller « affronter » les premiers kilomètres de cette randonnée accessible à toutes et à tous (même avec des enfants et c'est appréciable !). Après avoir passé le pont de l'autoroute A 9 (pas le plus glamour, c'est vrai), direction le puech des Masques, une petite colline qui mène à une table d'orientation d'où l'on peut observer un large panorama sur la vallée de l'Hérault et par temps clair d'où on aperçoit même le mont Canigou. Intéressantes explications sur quelques cépages blancs du type sauvignon ou chardonnay largement répandus sur les surfaces agricoles des coteaux de l'Hérault. Au milieu de l'itinéraire, on coupe la voie Domitienne, nommée exclusivement dans la commune de Florensac en chemin de la Reine-Juliette (la légende raconte qu'une certaine reine Juliette donna son nom à ces lieux lors de son passage). Facilement reconnaissable, elle marque le paysage en étant surélevée sur un ballast. Cette antique voie romaine est LA voie du Sud, ici en balcon sur l'étang de Thau.

VI | *Tour de l'An*





Le pioch de My et la montée d'Ortholo

La suite offre à découvrir le pioch de My. Après avoir emprunté un chemin pentu et caillouteux, vous avez la chance de tomber sur l'un des points d'intérêt paysager du parcours, où vous disposez d'une vue plein nord sur le vignoble de Montagnac avec une large présence de la pinède. Plus loin, arrivé au belvédère de l'Arse, une table de lecture fait la part belle au piquepoul, vieux de trois siècles et orthographié alors « pique-poule ». Après la redescente du pioch de My, on arrive dans les « combes » et on monte une colline, la montée d'Ortholo : sur place, une des grandes dernières défriches du Languedoc qui a permis d'accueillir une vigne de 18 hectares de syrah, en 1997, à l'initiative de la commune. Outre ses qualités viticoles reconnues, cette vigne joue un rôle primordial de coupe-feu face aux risques d'incendie sur le revers de l'Arse (qui signifie « lieu brûlé »). Il est ensuite temps d'amorcer la descente entre vignes et garrigues. La boucle est bouclée, et, si vous disposez d'un peu de temps, n'hésitez pas à visiter Florensac et ses petites ruelles ombragées au riche passé architectural. Ensuite, ce sera l'heure de casser la croûte...



Florès'sens

Au cœur du complexe œnotouristique baptisé Vinipolis, le restaurant Florès'sens, qui existe depuis seize ans (auparavant Le Bistrot d'Alex) est un incontournable pour terminer l'expédition en beauté. Dans ce cadre feutré et élégant, vous êtes au carrefour parfait entre la gastronomie locale et le savoir-faire authentique des vignerons de Florensac, une sorte d'alliance de produits du terroir cuisinés avec élégance et les vins d'exception de la cave. Une fusion parfaite pour éveiller vos sens et pilotée par le chef Nicolas Gros, qui a fait ses armes avec le chef étoilé Jean-Claude Fabre. La carte change tous les jours et met en avant les produits de saison et le circuit court. Comptez 22 € pour un menu entrée-plat ou plat-dessert, mais vous pouvez aussi vous laisser porter avec des accords mets et vins au verre en plusieurs services. Un vrai délice. Fermé le lundi, le restaurant vous accueille tous les midis toute l'année et le vendredi et le samedi également en soirée. On vous conseille de réserver car l'établissement est souvent bondé.

34510 Florensac – 04 28 31 69 75 – <https://www.restaurantfloresens.fr/>

Domaine In Vinhys

Pour trouver ce petit domaine de 7,5 hectares, il faut sortir des sentiers battus et prévus par cette CEnorando®. Mais, en toute honnêteté, ce léger détour vaut son pesant de cacahuètes afin de repartir avec quelques pépites du coin. C'est l'histoire d'une rencontre entre Sonia Médard, fille et petite-fille de vignerons apportant à la coopérative, et Christophe Guirao, vigneron passionné. Tous deux œnologues, ils créent le domaine en 2014 et lancent cette aventure humaine autour de vins élégants et inspirants. Ici, pas de piquepoul, comme un pied de nez à une région qui le glorifie, mais quelques blancs ciselés, tendus et salins comme la cuvée Ici (IGP Côtes de Thau, 11 €) et aussi une jolie gamme de rouges avec La Vie (IGP Côtes de Thau, 11 €), un 100 % syrah élevé en cuve inox soyeuse et à la finale savoureuse sur une palette de fruits noirs et d'épices. Dégustations possibles au domaine, mais appelez avant car ces deux-là aiment être dans les vignes.

34510 Florensac – 06 30 77 42 04 – <https://invinhys.com/>



Renseignements : herault-tourisme.com

Retrouvez tous les itinéraires labellisés FFRandonnée, dont les CEnorandos®, sur l'application gratuite MaRando®.

Tour de l'Herault | VII



Laissez-vous guider par les Œnorandos® en Hérault

26 Œnorandos® disponibles
sur **oenotour.herault.fr**

*L'œnotour
c'est l'émotion*

FFRandonnée
Les Chemins sont l'émotion partagée
Hérault

©R Domergue